

Installations- und Bedienungsanleitung Profi



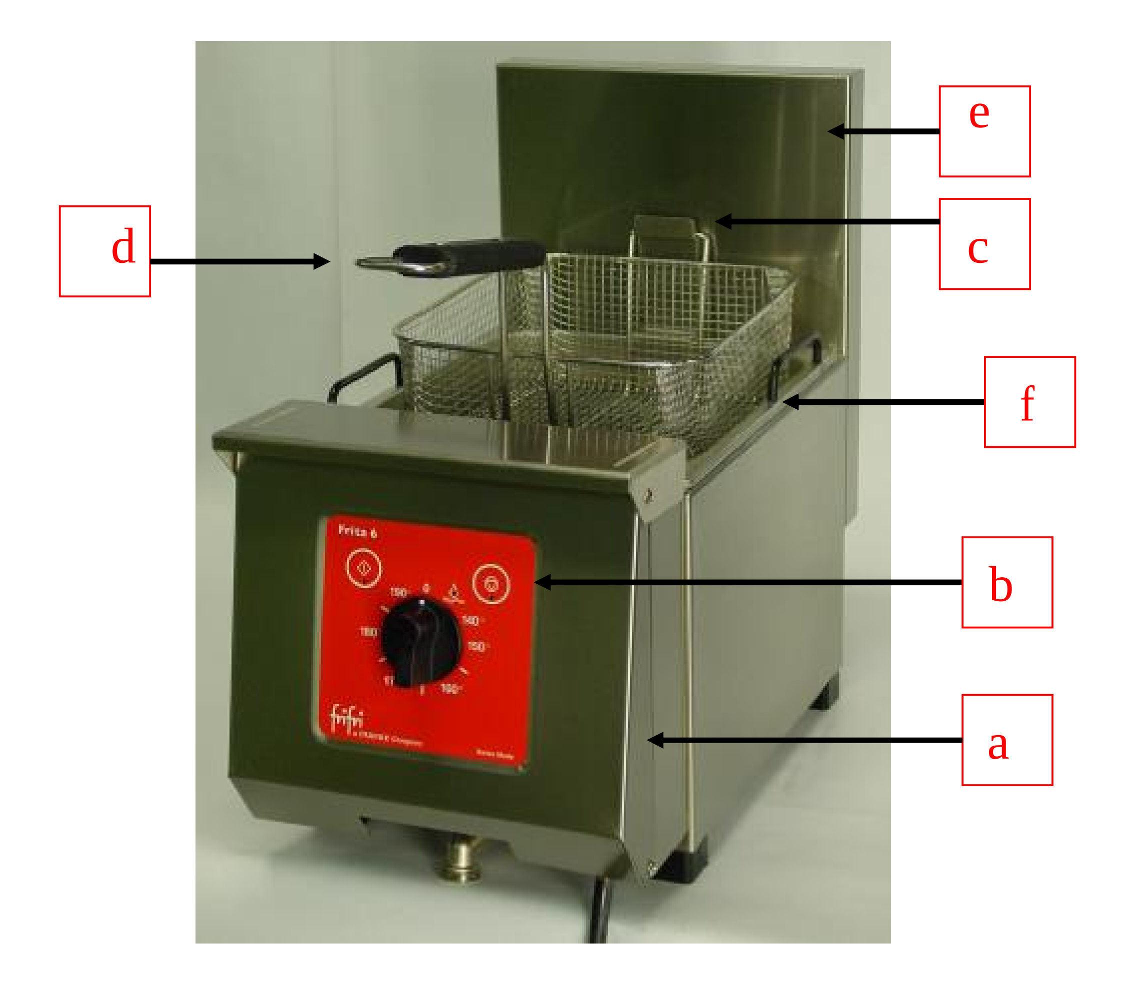
European Service
and Logistics
Center frifri
Hauptstrasse 196
D-79739 Schwörstadt
Tel +49 7762 805 700
Fax +49 7762 805 702

INHALTSVEREICHNIS

1.Beschreibung

1.1 Aufbau

1.1.1 Äusserer Aufbau



a. Herausnehmbarer Steuerkasten

b. Bedientableau

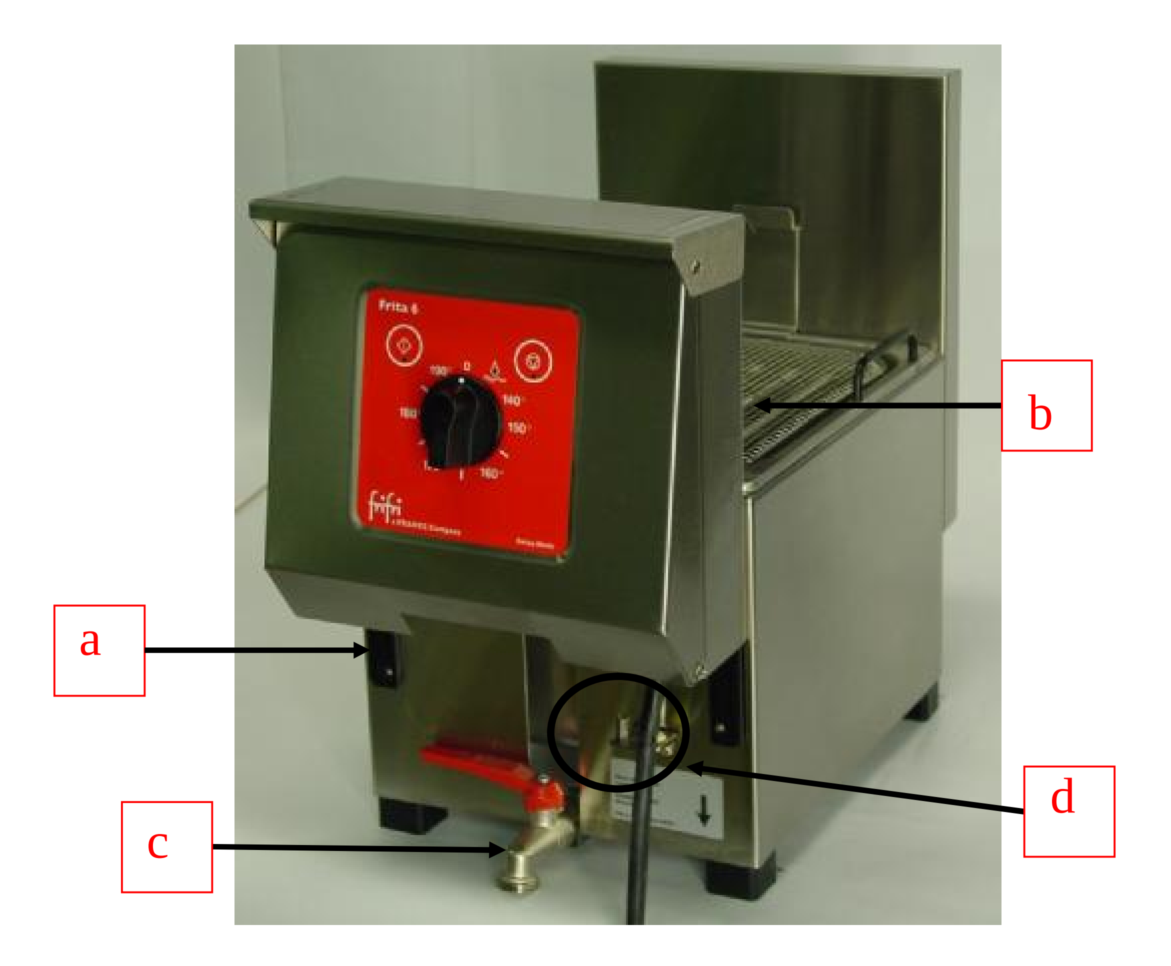
c. Frittierkorbhalter

d. Frittierkorb

e. Frittierbeckenabdeckung

f. Herausnehmbares Becken

1.1.2 Innerer Aufbau



a. Leitschienen für Steuerkasten

b. Heizkörper in Abtropfstellung

c. Ablasshahn des Beckens

d. Auslösemechanismus Endabschaltung

1.2 Zubehör

Heizkörpergitter *Profi 6-8*



Fritierkorbhalter *Profi 10*



Frittierkorb



Frittierbeckens *Profi 6-8-10*



Deckel und Korbhalterung



1.3 Funktionsweise

Die Tischfriteuse Profi der Firma frifri Aro SA ist in den Varianten „6„8,,10 erhältlich

Die Unterschiede in den Modellen bezieht sich auf verschiedene Inhaltsvolumen und Heizleistungen

Der Frittierkorb mit dem Frittiergut wird manuell in das heisse Frittieröl abgesenkt.

Je nach Variante unterscheidet sich die Grösse des Frittierbeckens, die Leistungsfähigkeit der Tauchheizung und die Steuerung für die Frittierzyklen.

Nachfolgend ersehen Sie die wesentlichen Unterschiede der beiden Varianten.

1.4 Technische Daten

1.4.1 Geräteidentifikation

Jede Tischfriteuse ist mit einer eindeutigen Geräteidentifikation versehen. Sie finden diese aufgeklebt an der Innenseite des Steuerkastens.

Halten Sie bei jeder Anfrage an den Kundendienst die Geräteidentifikation bereit.

N° art : Artikel Nummer

Type : Profi 6 oder 8 etc.

OF : Fabrikationsauftrag

U : Netzspannung

P : Leistung

Kabel : Sektion und Anzahl der Leitungen des Zuleitungskabels



1.4.2 Abmessungen

Profi 6



Profi 6+6



Profi 8



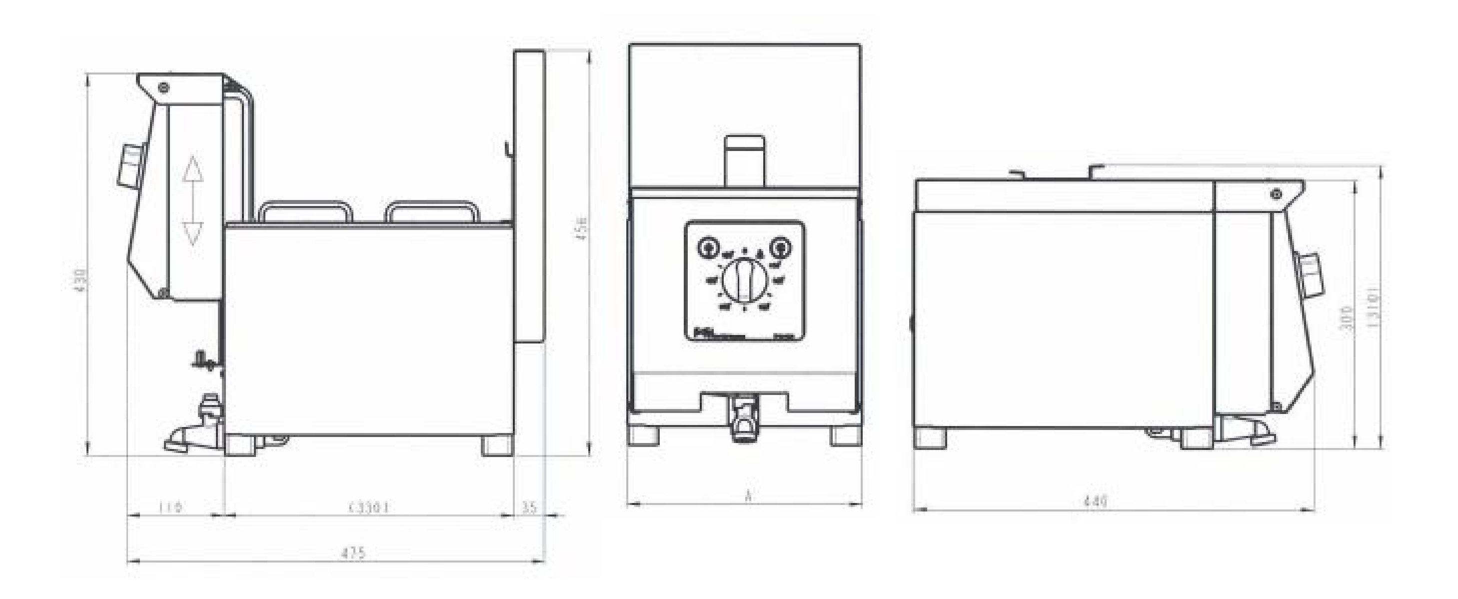
Profi 8+8



Profi 10



Typ	Profi 6	Profi 6+6	Profi 8	Profi 8 + 8	Profi 10
Breite A	270 mm	540 mm	360 mm	720 mm	540 mm



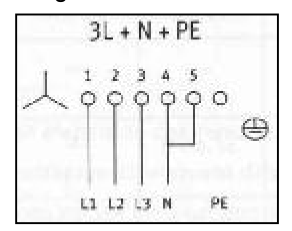
1.4.3 Gewichte und Fülldaten

Typ	PROFI 6	PROFI 6+6	PROFI 8	PROFI 8 + 8	PROFI 10
Nettogewicht (ohne Zubehör) (kg)	-	-	-	-	-
Anzahl Korb	1	2	1 oder 2	1 oder 2	2
Füllmenge pro Frittierkorb (Kg)	0.75	2x 0.75	1x 1 2x 0.5	2x 1 2x(2x 0.5)	2x 0.75
Frittieröl Menge min (l)	5	2x 5	8	2 x 8	12
Frittieröl Menge max (l)	7	2x 7	9.5	2 x 9.5	15
Produktion pro Stunde mit Tiefgefrorenen Pommes frites (Kg)	12	24	18	36	18

1.4.4 Elektrik

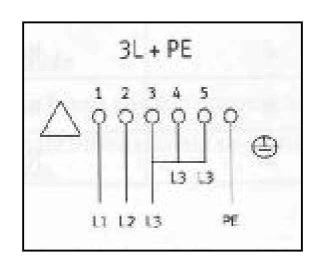
1.4.4.1 Spannungen, Anschlussarten und Ausführungen

Spannung 3NAC 400 V – 50/60Hz : 3L + N + PE



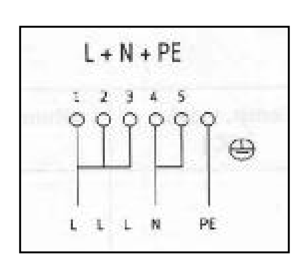
Standardausführung Dreiphasig

Spannung 3AC 230 V – 50/60Hz : 3L + PE



Spezialausführung Dreiphasig

Spannung AC 230V – 50/60Hz : L + N + PE



Spezialausführung Einphasig

1.4.4.2 Netzabsicherung

Elektrischer Verbrauch der Friteuse

	Profi 6	Profi 8	Profi 10 (*)
Leistung	4.6 Kw	6.9 Kw	9.2 Kw
AC 230V	20 A	30 A	38 A
3AC 230V	11.5 A	17.3 A	17.3 / 25.6 / 25.6A
3NAC 400V	6.7 A	9.2 A	9.26 / 9.26 / 18.4 A

(*) Die Profi 10 ist nicht abgeglichen

1.4.4.3 Anschlusskabel

TYP	Profi 6	Profi 6+6	Profi 8	Profi 8 + 8	Profi 10
Länge des Kabels (m)	2	2 x 2	2	2 x 2	2
Stecker	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein

1.4.4.4 Umgebungsbedingungen

Typ	Profi
Temperatur min. (°C)	+ 5
Temperatur max. (°C)	+ 60
Feuchtigkeit max.. (%)	60

2. Sicherheitsvorschriften

2.1 Warnhinweise

2.1.1 Verwendete Warnsymbole (Nationalitätsabhängig)

Die folgenden Warnsymbole sind ggf. an der Tischfriteuse angebracht:

Hochspannung



. Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung.

. Stromschläge führen zu schweren Verletzungen oder zum Tod.

. Nur autorisiertes Fachpersonal darf Arbeiten an elektrischen Installationen durchführen.

. Befolgen Sie die fachspezifischen Sicherheitsvorschriften!

. Trennen Sie die Tischfriteuse vom Netz, bevor Sie Arbeiten an elektrischen Installationen durchführen.

Heisse Oberfläche / Heisse innere Bauelemente



. Warnung vor Hitze, die zu Verletzungen führen kann.

. Lassen Sie heisse Oberflächen und Bauteile abkühlen, bevor Sie Arbeiten an diesen Bauelementen ausführen oder tragen Sie hitzefeste Handschuhe.

Heisses Frittieröl



. Warnung vor heissem Frittieröl, das zu Verletzungen führen kann.

. Lassen Sie das heisse Frittieröl abkühlen, bevor Sie Arbeiten an eingetauchten Bauelementen ausführen oder tragen Sie eine Brille.

2.1.2 Anbringungsorte der Warnsymbole (Nationalitätsabhängig)

HINWEIS



. Der Hersteller hat zum Zeitpunkt der Auslieferung der Tischfriteuse ggf. an allen relevanten Orten der Tischfriteuse Warnsymbole (Kleber) angebracht.

. Sollten sich während des Betriebs der Tischfriteuse oder im Zuge von Reinigungsarbeiten Warnsymbole ablösen, ist der Betreiber der Tischfriteuse gehalten, diese Warnsymbole umgehend neu aufzukleben !

2.1.3 Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung

In dieser Betriebsanleitung finden Sie folgende drei Stufen von Sicherheitshinweisen:

Erste Stufe :

WARNUNG



. Eine Warnung weist auf hohe Gefahren hin. Nichtbeachten der entsprechenden Sicherheitsvorschrift kann zu Verletzungen oder zum Tod führen.

Je nach Art der Gefahr kann anstelle von STOP auch eines der folgenden Symbole mit dem Signalwort WARNUNG kombiniert sein

WARNUNG



. Warnung vor elektrischem Schlag.

WARNUNG



. Warnung vor Hitze

Zweite Stufe :



ATTENTION

. Das ACHTUNG-Symbol hebt wichtige Anweisungen hervor. Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Schäden an der Tischfriteuse oder an anderen Sachwerten führen.

Dritte Stufe :



HINWEIS

. Hinweise enthalten zusätzliche Informationen zur Erhöhung der allgemeinen Sicherheit und zur Arbeitserleichterung.

2.2 Grundlegende Sicherheitsvorschriften

2.2.1 Bestimmungsgemässe Verwendung der Tischfriteuse

Die Tischfriteuse dient ausschliesslich zum Frittieren von frischen und tiefgekühlten Nahrungsmitteln, welche beim durchgeführten Frittierungsprozess weder personen-, noch sach- und umweltgefährdend reagieren.

Die Tischfriteuse ist ausschliesslich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Eine andere Benutzung der Tischfriteuse gilt als nicht Bestimmungsgemäss.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch das Beachten der Betriebsanleitung und das Einhalten der vom Hersteller vorgeschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsvorschriften.

2.2.2 Spezifische Gefahren und Weisungen

WARNUNG



. Die Tischfriteuse ist ausschliesslich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

. Enthält der Ölauffangbehälter heisses Frittieröl müssen bei dessen Handhabung Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille getragen werden.

. Die Tischfriteuse niemals mittels Wasser aus einer Brause, einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.

. Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Tischfriteuse ab, wenn die Tischfriteuse ohne vorheriges Einfüllen von Fett oder Frittieröl - bis über die untere Ölstandmarke - in Betrieb gesetzt wird.

. Während des Betriebs darf der Frittierölstand nicht unter die untere Ölstandmarke absinken. Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Tischfriteuse ab.

. Während des Betriebs darf der Frittierölstand nicht über die obere Ölstandmarke ansteigen. Es besteht beim Eintauchen von Frittiergut Überlauf- bzw. Überschäumgefahr.

. Abgenutztes, verunreinigtes Frittieröl ist erhöht entzündlich und neigt zum Überschäumen.

. Bei einem Frittierölbrand niemals mit Wasser einen Löschversuch einleiten, sondern sofort die Frittierbeckenabdeckung auflegen oder einen Feuerlöscher mit spezieller Füllung (Halon) bzw. eine Löschdecke einsetzen.

ACHTUNG



. Die Tischfriteuse kann bei falscher Bedienung schwere oder tödliche Verletzungen des Personals verursachen. Das Personal, das die Tischfriteuse bedient und wartet, muss für den korrekten Umgang mit der Tischfriteuse geschult sein und muss die Sicherheitsvorschriften in dieser Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben, bevor mit der Bedienung oder der Wartung der Tischfriteuse begonnen wird.

2.2.3 Personensicherheit



WARNUNG

. Einbringen von zu viel gefrorenem oder zu nassem Frittiergut in das heisse Frittieröl führt zu Aufschäumen des heissen Frittieröls und mindert die Qualität der frittierten Nahrungsmittel.

. Die Tischfriteuse nicht im aufgeheizten Zustand verschieben. Es besteht Überschwappgefahr des heissen Frittieröls.

. Beim Frittierölablassen muss das Frittieröl auf eine Temperatur unter als 70 °C abgekühlt sein (Verbrennungsgefahr).

. Tauchheizung niemals mittels Stahlbürste oder durch Abbrennen (Trockenlauf) reinigen. Nachweislich unsachgemässe Reinigung der Tauchheizung schliesst allfällige Gewährleistungsansprüche aus.



WARNUNG

. Verändern oder entfernen Sie nie Sicherheitseinrichtungen.

. Schalten Sie keine Sicherheitseinrichtungen durch Veränderungen an der Tischfriteuse aus.

. Entfernen Sie nie Warnsymbole, welche ggf. an der Tischfriteuse angebracht sind (nationalitätsabhängig). Ersetzen Sie fehlende oder defekte Warnsymbole umgehend.



WARNUNG

. Betreiben Sie die Tischfriteuse nie in schadhaftem Zustand.

. Melden Sie Unregelmässigkeiten, insbesondere solche, die die Sicherheit betreffen, sofort Ihrem Vorgesetzten.

WARNUNG



. Trennen Sie beim Austausch elektrischer und mechanischer Komponenten die Tischfriteuse vom elektrischen Netz.

. Überprüfen Sie nach dem Abschluss von Unterhaltsarbeiten alle

Sicherheitsfunktionen.

2.3 Sicherheitseinrichtungen

2.3.1 Allgemein

Nebst den an der Tischfriteuse ggf. angebrachten Warnsymbolen (nationalitätsabhängig) verfügt die Tischfriteuse über folgende Sicherheitseinrichtungen:

Hauptschalter

Sicherheitsrelais

Sicherheitsthermostat

2.3.2 Hauptschalter

Der Hauptschalter schaltet die Tischfriteuse ans elektrische Netz und von diesem weg.

Drehknopf hat 12 Schaltpositionen



2.4 Autorisierte Personen

2.4.1 Allgemein

An und mit der Tischfriteuse dürfen nur Personen arbeiten, die für die jeweiligen Arbeiten autorisiert sind. Die Personen sind dann autorisiert, wenn sie die in diesem Kapitel aufgelisteten minimalen Ausbildungs- und Wissensanforderungen erfüllen und ihnen ein fester Aufgabenbereich zugeteilt ist.

2.4.2 Aufgabenbereich des Personals

2.4.2.1 Betreiber

übergeordnete juristische Person ist der Betreiber verantwortlich für die bestimmungsgemässe Verwendung der Tischfriteuse und für die Ausbildung sowie den Einsatz der berechtigten Personen. Er legt die Kompetenzen und Weisungsbefugnisse der berechtigten Personen für seinen Betrieb fest.

2.4.2.2 Bediener der Tischfriteuse

Ihm obliegen folgende Arbeiten:

. Er richtet die Tischfriteuse auf die aktuell zu frittierenden Nahrungsmittel ein bzw. um, falls er andere Nahrungsmittel verarbeiten möchte als jene, die der Lieferant bei Lieferung der Tischfriteuse eingerichtet hat.

. Er beschickt die Tischfriteuse mit den zu frittierenden Nahrungsmitteln.

. Er fährt die Prozesse an und überwacht diese.

. Er lokalisiert Probleme und organisiert die Problembehebung.

. Er füllt Frittieröl in die Tischfriteuse ein.

. Er überwacht die Frittierölqualität und führt Frittierölnachfüllung, -reinigung und -filtrierung durch.

2.4.2.3 Unterhaltspersonal

Ihm obliegen folgende Arbeiten:

. Es reinigt, wartet und repariert die Tischfriteuse entsprechend den in den Kapiteln « 6. Wartung, 7. Störungsbehebung.

. Es demontiert, lagert und entsorgt die Tischfriteuse.

2.4.2.4 Bediener der Tischfriteuse

. Dies ist eine Person, welche über die Bedienung der Tischfriteuse instruiert und über die bestehenden Gefahren orientiert ist.

2.4.2.5 Unterhaltspersonal

Dies sind Personen, welche eine einschlägige Berufslehre absolviert haben und mit dem Unterhalt der Tischfriteuse vertraut sind und durch ihre Tätigkeit über die entsprechenden Qualifikationen verfügen.

Unterhaltsarbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Tischfriteuse dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft gemäss den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden.

2.5 Wartungspflicht

Der Betreiber ist verpflichtet, die Tischfriteuse in regelmässigen Abständen zu warten und zu reinigen.

. Die Tischfriteuse nur in einwandfreiem und unbeschädigtem Zustand betreiben.

. Nur Originalverbrauchsmaterial und Originalersatzteile verwenden.

. Nach Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten die Sicherheitseinrichtungen auf korrekte Funktion prüfen (vgl. Kapitel „2.3“ Trennen sie beim Austausch elektrischer und mechanischer Komponenten die Tischfriteuse vom elektrischen Netz.

2.6 Verfügbarkeit der Betriebsanleitung

Ein Exemplar dieser Betriebsanleitung muss dem Personal jederzeit am Einsatzort der Tischfriteuse zur Verfügung stehen.

3. BEDIENUNGS ELEMENTE



a. Drehknopf, 12 Positionen « ON/OFF » / Einstellung der Temperaturanwahl

b. Grünes LED: Bedienungspanel der Friteuse ist eingeschaltet

c. Rotes LED: Friteuse auf Alarmstufe. Sicherheitsthermostat oder Sonde nicht angeschlossen.

d. Gelbes LED: Friteuse in der Heizungsphase

e. Position „FMC“ (Fettschmelzzyklus)

4. Inbetriebnahme

4.1 Allgemein



HINWEIS

. Führen Sie diejenige Inbetriebnahme durch, welche in Ihrem Fall angezeigt ist.

. Die Inbetriebnahme beinhaltet alle Arbeiten, welche vor dem eigentlichen Frittierprozess erforderlich sind.

. Bedienungsanweisungen zum Frittierprozess finden Sie im Kapitel « 5.1 Starten eines Fritierzyklus.

4.2 Erste Inbetriebnahme nach der Installation

1. Notwendige Kontrollen und Vorbereitungsarbeiten durchführen.

ACHTUNG



. Entfernen Sie alle allfällig noch vorhandenen Verpackungsrückstände.

. Reinigen Sie die Tischfriteuse und das mitgelieferte Zubehör mit einem im Lebensmittelbereich zugelassenen, nicht ätzenden Reinigungsmittel.

. Kontrollieren Sie, ob die Tischfriteuse richtig ausnivelliert und ggf. am Boden, der Wand oder in der Kombination fixiert ist.

. Kontrollieren Sie, ob die Tischfriteuse korrekt ans Stromnetz - über Direktverkabelung oder Stromstecker - angeschlossen ist.

2. Frittierflüssigkeit für den Frittierprozess vorbereiten (siehe Kapitel «5. Bedienung, 5 - 1»).

4.3 Ordentliche Inbetriebnahme

Eine ordentliche Inbetriebnahme setzt voraus, dass die Tischfriteuse nicht vom Stromnetz getrennt wurde.

Nach der Kontrolle des Frittierbeckens kann die Tischfriteuse eingeschaltet werden.

4.4 Wiederinbetriebnahme nach einem Störungsfall

Eine Wiederinbetriebnahme nach einem Störungsfall setzt voraus, dass die Tischfriteuse nicht vom Stromnetz getrennt wurde, wenn ...

... der Sicherheitsthermostat angesprochen hat.

... der Sicherheitsthermostat zurückgesetzt wurde.

5. Bedienung

5.1 Starten eines Frittierzyklus



Etappe 0 :

Die Friteuse ist ausgeschaltet.
Es sind keine Anzeigen in Funktion



Etappe 1 :

Einschalten der Friteuse.

. Drehschalter auf Fettschmelzzyklus stellen.

. Die Grüne Kontrolleuchte zeigt dass das Kontrollpanel unter Spannung steht.



Etappe 2 :

In der Position «Fettschmelzzyklus ».

. Die Steuerung erlaubt ein Aufheizen mit kurzen Unterbrüchen bis zur Temperaturvorgabe (75°C).

. Die orange Kontrolleuchte « Heizung » zeigt dass die Heizung eingeschaltet ist.



Etappe 3 :

Anwahl einer Fritiertemperatur.

. Die Steuerung erlaubt ein Aufheizen bis zur Temperaturwahl (Beispiel 190°C).

. Die orange Kontrolleuchte « Heizung » zeigt dass die Heizung eingeschaltet ist.
.



Etappe 4 :

« Fritierzyklus ».

. Die orange Kontrolleuchte « Heizung » ist Ausgeschaltet, die Fritiertemperatur ist erreicht.

. Sie können den Fritierkorb ins Öl geben.

5.2 Frittieröl ablassen

HINWEIS



. Das nachfolgend beschriebene Vorgehen ist sinngemäss auch für Frittierölwechsel gültig.



. Vergewissern sie sich dass der Hauptschalter auf « Aus » steht und kein Fritierzyklus läuft.

.Frittieröl soweit abkühlen lassen (nicht höher als 70 °C), dass es noch flüssig ist.



. Frittierölablasshahn langsam öffnen und das Frittieröl aus dem Frittierbecken in einen Ölauffangbehälter ablaufen lassen.



. Frittierölablasshahn schliessen.

Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen !

. Frittierbecken ggf. reinigen.

. Noch verwendbares Frittieröl ins Frittierbecken zurückgeben und allenfalls neues Frittieröl bis zu erforderlichen Füllstand nachfüllen

6. WARTUNG

Das vorliegende Kapitel behandelt ausschliesslich die präventive Wartung der Tischfriteuse. Bei Störungen ist das Kapitel « 7. Störungsbehebung, 7-1 » zu konsultieren.

6.1 Wartungsplan

6.1.1 Intervalle

6.1.1.1 Reinigungsintervalle

Reinigungsbereich	*Täglich*	*Monatlich*
Äussere Flächen und Abdeckungen	<	
Bedientableau inklusive aller Bedienelemente	<	
Frittierbecken	<	
Frittierbeckenabdeckung	<	
Frittierkorb	<	
Frittierkorbhalter	<	
Innere Flächen und Abdeckungen		<
Anschlusskabel	<	
Tischfriteusenumfeld	<	
Tauchheizung	<	

6.1.1.2 « -Frittieröl-Wechsel « Intervalle«

Frittieröl	Täglich bzw. je nach Einsatzintensität	Je nach Abnutzung und Sättigung
Absieben	<	
Auswechseln		<

6.1.1.3 Service-Dienste

Die detaillierten Arbeiten, welche in Grund-Service- und Zwischen-Service-Dienst ausgeführt werden, ersehen Sie in der separaten « Installations-und Wartungsanleitung »

Intervall (Jahr)	Tischfriteuse in normalem Gebrauch (weniger als 8 Std. pro Tag)	Tischfriteuse in intensivem Gebrauch (8 bis 12 Std. pro Tag)	Tischfriteuse in « fast food » Gebrauch (mehr als 12 Std. pro Tag)
1.	Zwischen- Service-Dienst	Zwischen- Service-Dienst	Zwischen- Service-Dienst
2.	Zwischen- Service-Dienst	Zwischen- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst
3.	Zwischen- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst	Zwischen- Service-Dienst
4.	Zwischen- Service-Dienst	Zwischen- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst
5.	Grund- Service-Dienst	Zwischen- Service-Dienst	Zwischen- Service-Dienst
6.	Zwischen- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst
7.	Zwischen- Service-Dienst	Zwischen- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst
8.	Grund- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst
9.	Zwischen- Service-Dienst	Zwischen- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst
10.	Zwischen- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst	Grund- Service-Dienst
usw.	Grund- Service-Dienst jedes 3. Jahr	Grund- Service-Dienst jedes 2. Jahr	Grund- Service-Dienst jedes Jahr

6.2 Periodische Kontrollen

Drehknopf (Sauberkeit, Fixierung, Funktion)	<
Frittierölqualität gemäss Hygienevorschriften	<
Frittierbecken (Sauberkeit, abgesunkene Frittiergutreste)	<
Tauchheizung (Oberfläche)	<

6.3 Reinigung

6.3.1 Reinigungsarbeiten

ACHTUNG



. Ausschliesslich nicht ätzende, nicht scheuernde Reiniger verwenden.

. Ausschliesslich nicht scheuernde Lappen verwenden.

. Ausschliesslich Reiniger verwenden, welche im Lebensmittelbereich zugelassen sind.

. Reinigungsarbeiten immer erst durchführen, wenn das Frittieröl und die Tischfriteuse auf eine Temperaturniveau abgekühlt haben bei dem keine Verbrennungen entstehen können.

.

Reinigungsbereich	Reinigungsarbeiten
Äussere Flächen und Abdeckungen	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Bedientableau inklusive aller Bedienelemente	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Frittierbecken	Reinigungsmittel/ Heisses Wasser
Frittierkorb	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Frittierkorbhalter	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Frittierölbeckenabdeckung	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Innere Flächen und Abdeckungen	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Anschlusskabel	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Frittierölbehälter	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Friteusenumfeld	Mittels Besen, Bürste und feuchtem Lappen reinigen Ggf. Spezielle Weisungen beachten

7. Störungsbehebung

7.1 Check-Liste zur Störungssuche



. Die Rote Kontrolleuchte zeigt folgende mögliche Fehler an :

. Öltemperatur zu hoch

. die Anschluss Kabel des Thermoelements sind nicht angeschlossen oder haben sich gelöst

7.2 Sicherheitsthermostat

Die Tischfriteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat gemäss den aktuellen Vorschriften ausgerüstet.
Der Sicherheitsthermostat spricht bei einer Temperatur von 225 °C an.

In folgenden Fällen schaltet der Sicherheitsthermostat die Tischfriteuse aus:



ACHTUNG

. Der Regelthermostat ist defekt.

. Teile des Kabelanschlusses an den Regelthermostaten sind defekt oder haben sich gelöst.

. Teile des Kabelanschlusses an den Regelthermostaten sind nicht oder falsch am Regelthermostaten angeschlossen.

. Es hat ein Stromunterbruch (Netz) stattgefunden.

. Die Frittieröltemperatur ist zu hoch.

. Die Heizelemente heizen „trocken“, d.h. keine Frittierflüssigkeit vorhanden.

Es ist zu wenig Frittierflüssigkeit vorhanden.

Für die manuelle Wiederinbetriebsetzung der Tischfriteuse nach einer Abschaltung durch den Sicherheitsthermostaten muss über die „ON/OFF“ Position gegangen werden.



HINWEIS

. Grund für das Ansprechen des Sicherheitsthermostaten abklären.

. Drehschalter auf Position „ON/OFF“ stellen und erneut eine Temperatur anwählen.

8. Ausserbetriebsetzung und Lagerung

Dieses Kapitel gibt die nötigen Hinweise für den Fall, dass der Betreiber die Tischfriteuse für eine längere Periode ausser Betrieb setzen und lagern will.

Es handelt sich dabei um eine gewollte Stilllegung der Tischfriteuse und nicht um eine betriebs- und produktionsbedingte Nichtnutzung der Tischfriteuse.



WARNUNG

Die Arbeiten zur Ausserbetriebsetzung und Lagerung der Tischfriteuse dürfen nur von Personen durchgeführt werden, welche für diese Arbeiten autorisiert sind. Sie müssen die Qualifikations- und Ausbildungsanforderungen für Unterhaltspersonal gemäss Kapitel « 2. -11 erfüllen »

Bei der Ausserbetriebsetzung ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Tischfriteuse vom elektrischen Netz trennen.



ACHTUNG

Beachten Sie unbedingt die örtlichen Vorschriften zum Umgang mit Frittierölen (Entsorgung, Gewässerschutzvorschriften, etc.)

2. Frittieröl ablassen (siehe Kapitel « 5.4 / 5.2 Frittieröl ablassen



HINWEIS

Umgebungsbedingungen für die Lagerung

. Unbedingt einhalten, da die Tischfriteuse Schaden nehmen kann !

. Temperaturbereich: + 5 °C bis + 40 °C

. Relative Luftfeuchtigkeit: 20 % bis 60 %

. Wiederinbetriebnahme: siehe Kapitel “4“

9. Verpackung und Transport



WARNUNG

Für die Verpackung und den Transport der Tischfriteuse sind nur Personen mit Speditions- und Transporterfahrung autorisiert.

Die Sicherheitsvorschriften sind gemäss Kapitel « 2.1» strikt einzuhalten

Für das Verpacken und den Transport sind folgende Hinweise zu beachten:

1. Die Tischfriteuse vom elektrischen Netz trennen.



ACHTUNG

Beachten Sie unbedingt die örtlichen Vorschriften zum Umgang mit Frittierölen (Entsorgung, Gewässerschutzvorschriften, etc.)

2. Frittieröl ablassen (siehe Kapitel 5.4 / 5.2 Frittieröl ablassen)

3. Die Tischfriteuse auf einen geeigneten Transportuntersatz in aufrechter Lage stellen (Leitungen entleert, Frittierbecken und Ölauffangbehälter entleert, Frittierkörbe ggf. entfernt) und am Transportuntersatz fixieren.



ACHTUNG

Beim Sichern der Tischfriteuse auf dem Transportuntersatz dürfen an der Tischfriteuse keine Scheuerstellen auftreten.

10. Entsorgung



WARNUNG

. Demontage und Entsorgung der Tischfriteuse dürfen nur von Personen durchgeführt werden, welche die dafür notwendigen Qualifikations- und Ausbildungsanforderungen erfüllen (Unterhaltspersonal; siehe auch Kapitel 2)

Für die Entsorgung sind folgende Hinweise zu beachten:

1. Die Tischfriteuse vom elektrischen Netz trennen.



ACHTUNG

Beachten Sie unbedingt die örtlichen Vorschriften zum Umgang mit Frittierölen (Entsorgung, Gewässerschutzvorschriften, etc.)

2. Frittieröl ablassen (siehe Kapitel 5.4 / 5.2 Frittieröl ablassen)5.2 Frittieröl ablassen

3. Die Tischfriteuse zerlegen und die Einzelteile nach Art des Materials rezyklieren. Nicht rezyklierbare Materialien artgerecht entsorgen.



HINWEIS

. Auskünfte über Entsorgungs- und Sammelstellen erteilen Ihnen Ihre lokalen Verwaltungsbehörden.

. Bei der Entsorgung müssen auf jeden Fall die einschlägigen landesüblichen und regionalen Gesetze und Richtlinien beachtet werden.

. Die Tischfriteuse enthält keine Materialien, deren Entsorgung eine spezielle Bewilligung erfordert.

11. Ersatzteilliste, Bestellwesen, Ergänzungsdokumente

Um Missverständnissen bei der Bestellung von Verbrauchsmaterialien bzw. Ersatzteilen vorzubeugen, bitten wir Sie, in Ihrer Bestellung immer folgende Daten anzugeben:

. Geräteidentifikation gemäss Typenschild

. Bezeichnung und Artikelnummer des Verbrauchsmaterials bzw. Ersatzteils gemäss der separaten, vom Hersteller mitgeliefert

. eine Materialliste

. Umfang gewünschter Verbrauchsmaterialien bzw. Ersatzteile



HINWEIS

Definition

Tischfriteusen-spezifische Verbrauchsmaterialien und Ersatzteile sind alle Bestandteile, welche in der separaten, vom Hersteller mitgelieferten Materialliste aufgeführt sind! Diese Bestandteile sind zwingend zu verwenden.

Tischfriteusen-spezifische Verbrauchsmaterialien und Ersatzteile sind ausschliesslich bei der Firma „frifri Aro SA" oder deren Vertragspartner zu beziehen. Werden während der Gewährleistungszeit in einem Schadensfall nicht Tischfriteusen-spezifische Ersatzteile der Firma „frifri Aro SA" eingebaut, verfällt der Rest der Gewährleistungszeit der Tischfriteuse.

Die Firma „frifri Aro SA" lehnt jede Haftung ab, wenn sich in einem Produktehaftungsfall herausstellt, dass nicht Tischfriteusen-spezifische Ersatzteile der Firma „frifri Aro SA" in die Tischfriteuse eingebaut wurden.

Bestelladresse

frifri Aro SA
Chemin de St. Joux 7
CH-2520 La Neuveville

Telefon+ 41 (0) 32 752 46 52
Telefax+ 41 (0) 32 751 36 43
E-Mail info@frifri.com